

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2016-2017

| Identificación y características de la asignatura | | | |
|--|--|------------------|-----------------|
| Código | 401385 | | Créditos ECTS 6 |
| Denominación | Iniciación a la Investigación en Nutrición y Dietética | | |
| Denominación (inglés) | Introduction to Research in Nutrition and Dietetics | | |
| Titulaciones | Master en Ciencias Sociosanitarias | | |
| Centro | Facultad de Enfermería y Terapia Ocupacional | | |
| Semestre | Primero | Carácter | Obligatoria |
| Módulo | | | |
| Materia | | | |
| Profesor/es | | | |
| Nombre | Despacho | Correo-e | Página web |
| Juan Diego Pedrera Zamorano | Laboratorio GIEMO | jpedrera@unex.es | |
| Raúl Roncero Martín | Nº 8/Laboratorio GIEMO | rronmar@unex.es | |
| Área de conocimiento | Enfermería | | |
| Departamento | Enfermería | | |
| Profesor coordinador (si hay más de uno) | Raúl Roncero Martín | | |
| Competencias | | | |
| Básicas y Generales | | | |
| <p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.</p> <p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.</p> <p>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.</p> <p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.</p> <p>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p>CG1 - Formación especializada que, partiendo de la formación obtenida en un grado con acceso a este máster, le sitúe en disposición de investigar en Ciencias Sociosanitarias.</p> <p>CG2 - Capacidad para manejar herramientas (bibliográficas, informáticas, de laboratorio, etc) que permitan iniciar con garantías la investigación en Ciencias Sociosanitarias.</p> <p>CG3 - Comprensión de la bibliografía científica en Ciencias Sociosanitarias.</p> <p>CG4 - Redacción de trabajos científicos relacionados con las Ciencias Sociosanitarias.</p> <p>CG6 - Desarrollo de metodologías educativas para la transmisión de conocimientos científicos, y de debate sobre los mismos.</p> <p>CG7 - Conocer las líneas de investigación en las áreas más relevantes en Ciencias Sociosanitarias.</p> | | | |
| Transversales | | | |

CT1 - Capacidad para dominar las Tecnologías de Información y Comunicación.
 CT2 - Capacidad para comprender en lengua inglesa la literatura científica de la especialidad sin dificultades idiomáticas.

Específicas

CE1 - Capacidad para utilizar conceptos y resultados que, partiendo de la formación recibida en un grado con amplios contenidos en Ciencias Sociosanitarias, le sitúen en disposición de realizar aportaciones originales en áreas como: osteoporosis, promoción de la salud, políticas nutricionales, alimentación y cultura, hábitos alimentarios y salud, nutrición y dietética.

CE2 - Capacidad para identificar y diseñar diferentes tipos de estudios metodológicos en el ámbito de las Ciencias Sociosanitarias.

CE3 - Capacidad de redacción, interpretación científica y comunicación oral a públicos especializados de documentos de artículos de revistas especializadas, tesis doctorales, libros o partes de libros de especialización, etc. de una complejidad de nivel de posgrado en al menos una de las áreas relacionadas en la competencia CE1.

CE4 - Capacidad para utilizar las principales revistas de investigación en Ciencias Sociosanitarias en alguna de las áreas citadas en la competencia CE1, de los niveles estándar de los artículos habitualmente publicados en ellas y de algunos grupos de investigación y congresos nacionales o extranjeros más relacionados con las líneas de investigación que se desarrollan en la UEx en ese área.

CE5 - Capacidad para identificar e interpretar los resultados de investigación en nutrición y dietética, que permitan conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

CE9 - Capacidad de comunicación de hallazgos en estas áreas de nivel de grado y máster a estudiantes del MUI en Ciencias Sociosanitarias, a estudiantes de Enseñanza Secundaria y a estudiantes de otros MUI de la Rama de Ciencias de la Salud.

Temas y contenidos

Breve descripción del contenido

Indicadores de salud. Necesidades nutricionales y alimentarias a lo largo del ciclo vital. Los alimentos. Sustancias nutritivas y no nutritivas. Dieta y equilibrio alimentario. Programas y Políticas de Nutrición y Alimentación.

Temario de la asignatura

TEMA 1.- Regulación de la ingesta de alimentos

1.1.- Ingesta de alimentos y metabolismo intermediario

1.2.- Ingesta recomendada de energía y nutrientes

1.3.- Equilibrio nutricional

1.4.- Objetivos nutricionales. Estrategias y recomendaciones. Guías alimentarias.

JUAN DIEGO

ENRIQUE MACIA

RAUL RONCERO

TEMA 2.- Alimentos

2.1.- Componentes de los alimentos. Naturaleza, clasificación y funciones.

2.2.- Clasificación nutricional de los alimentos. Grupos de alimentos

2.3.- Tablas de composición de alimentos

2.4.- Calidad nutritiva de los alimentos

PAN, CEREALES, VERDURAS Y LECHE, METODOS DE COMPOSICION CORPORAL RAUL

TEMA 3.- Metodología de los estudios alimentarios en la población

3.1.- Características de los estudios de investigación en nutrición

3.2.- Evaluación del estado nutritivo

3.3.- Valoración de la ingesta alimentaria

TEMA 4.- Objetivos y estrategias nutricionales

- 4.1.- Alimentación y cultura. Patrones alimentarios
 4.2.- Dieta mediterránea y otros modelos saludables de alimentarse
 4.3.- Hábitos alimentarios y salud, interrelaciones: arterioesclerosis, cáncer...

| Actividades formativas | | | | | |
|--------------------------------------|-------|------------|-----|--------------------------|---------------|
| Horas de trabajo del alumno por tema | | Presencial | | Actividad de seguimiento | No presencial |
| Tema | Total | GG | SL | TP | EP |
| 1 | 26 | 2 | 2 | 2 | 20 |
| 2 | 43.5 | 5 | 2 | 1.5 | 35 |
| 3 | 37 | 3 | 2 | 2 | 30 |
| 4 | 42.5 | 4 | 1.5 | 2 | 35 |
| | | | | | |
| Evaluación | 1 | 1 | | | |
| Total | 150 | 15 | 7.5 | 7.5 | 120 |

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).
 SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).
 TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).
 EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Actividades formativas y metodología.
 Actividades teóricas con participación activa del alumno.
 Resolución de casos, ensayo de procedimientos y de protocolos para la práctica clínica.
 Utilización de herramientas multimedia que simulen casos y situaciones que ayuden al alumno a adquirir las competencias. Exposición de trabajos.
 Orientación, asesoría o tutoría en grupo o individual programada por el profesor. Metodología Interactiva con propuesta de trabajos y seguimiento de los mismos.
 Estudio de la materia y preparación de exámenes. Realización de trabajos individuales o en grupo y lectura de bibliografía obligatoria.

| Sistemas de evaluación |
|--|
| <p>La evaluación de las competencias adquiridas por el alumno se realizará mediante evaluación continua y la realización de un examen de certificación. La evaluación continua se hará por medio del diseño, planificación, discusión y exposición de trabajos. El examen de certificación se realizará mediante una prueba de respuestas de elección múltiple de preguntas tipo test, con cinco proposiciones, de las que sólo una proposición será verdadera. Se restarán negativas (cada 4 negativas, restará una positiva). La calificación final se obtendrá de la suma de la evaluación continua (40%) y del examen de certificación (60%), siendo necesario superar, con al menos un aprobado, ambos apartados.</p> |

| Bibliografía y otros recursos |
|-------------------------------|
|-------------------------------|

- De Luis D. A., Aller R., Izaola O. (2007.) Nutrición y dietética aplicada a las enfermedades. Ed. Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, Valladolid.
- Gil Hernández Ángel. (2010) Tratado de Nutrición. Ed Panamericana.
- Hernández Arriaga, JL. (1999) Ética en la investigación biomédica. México. D.F., El Manual Moderno.
- Martínez Hernandez, A. (2011) Fundamentos de nutrición y dietética: Bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Panamericana.
- Mataix Verdú J y Mañas Almendros M. (1998) Tabla de composición de alimentos españoles. Ed Universidad de Granada. Granada.
- Mataix Verdú J. (2009) Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon. Majadahonda Madrid.
- Moreiras O, Carbajal A., Cabrera L, Cuadrado C. (2013) Tablas de Composición de Alimentos. 16ª ed. Ed. Pirámide.
- Polit DF, Hungler BP. (2000) Investigación científica en Ciencias de la Salud. 6ª ed. McGraw Hill-Interamericana.
- Salas-Salvadó J, García-Lorda P, Sánchez-Ripollés JM. (2005) La alimentación y la nutrición a través de la historia. Ed. Glosa. Barcelona.
- Salas-Salvadó J, Bonada i Sanjaume A, Trallero-Casañas R, Saló i Solà ME, Burgos-Peláez R. (2008) Nutrición y dietética clínica. Ed. Elsevier. Barcelona.
- Serra Majem Lluís, Aranceta Bartrina Javier (2006). Nutrición y salud pública : métodos, bases científicas y aplicaciones. Ed. Masson. Barcelona,
- Sociedad española de Nutrición Comunitaria. (2001). Guías Alimentarias para la población española. Ed. IM&C SA. Madrid.

ENLACES WEB.

<http://www.sennutricion.org/es/inicio>

<http://www.senpe.com/>

<http://www.seedo.es/>

<http://www.espenblog.com/>

<http://www.senba.es>

<http://www.nutritionday.org/>

<http://www.nutricioncomunitaria.org/>

Horario de tutorías

Tutorías de libre acceso: las establecidas para cada profesor en tabloneros y página web de la Facultad, así como previa cita mediante correo electrónico, una semana antes de la fecha solicitada.

Tutorías: seguimiento on-line mediante la plataforma AVUEX.

Recomendaciones